



Unsere Bilder ergeben über die Fischtag einen Durchschnitt, von Vortrag und Demonstration bis zum kleinen Fischbankett zum Schluß.

1. In der alten Brillenschule fanden Vorträge und Demonstrationen zur Zubereitung der Seefische statt.

2. Von links nach rechts: Fräulein Belleflamme, (belehrt ihre Zuhörer über die Verwendung der Zubereitungsfette), Herr Oscar Schieb, der kulinarische Referent von Radio-Lux.; Herr Fontane, die Vorträge halten und praktische Belehrungen erteilen.

3. Die Zuhörerinnen bei den Vorträgen.

4. In der improvisierten Küche fanden praktische Anweisungen über die Zubereitung der Seefische statt. Schülerinnen der städt. Haushaltungsschule und tun Handreichungen.

5. Praktische Anweisungen über die Zubereitung der verschiedenen Arten Seefische.

7. Schülerinnen der städt. Haushaltungsschule bereiten die Platten zum Servieren.

8. Stilleben bei der Zubereitung.

10. Im Turnsaal wird den Gästen zum Schluß der "Fischtage" ein Essen serviert, bei welchem die Konferenzler und Köche beweisen, daß mit Seefischen ein leckerer Tisch aufgebaut werden kann.

